

Pierniczki



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2135**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Mąka pszenna - 550 g
- Miód - 300 g
- Cukier puder - 100 g
- Masło - 120 g
- Jajka - 1 szt.
- Soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- Przyprawa do piernika - 40-60 g
- Kakao - 2 łyżeczki (niekoniecznie)

Sposób przygotowania:

- 1 W garnuszku podgrzewamy miód i masło, aż wszystko ładnie się rozpuści i studzimy. Dodajemy pozostałe składniki i wyrabiamy gładkie ciasto. Jeśli jest zbyt miękkie, schładzamy je to będzie się lepiej wałkować.
- 2 Wałkujemy na grubość 2 - 3 mm, lekko podsypując mąką (grubsze pierniczki są bardziej miękkie po upieczeniu). Wykrawamy pierniczki o dowolnych kształtach. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Jeśli je ozdabiamy smarujemy rozbełtanym jajkiem i układamy ozdoby lekko wciskając je w ciasto. Jeśli nasze pierniczki mają być ozdobą na choince, musimy pamiętać, by przed upieczeniem zrobić w nich dziurkę - np. słomką.

Pieczemy ok.8- 10 minut w temperaturze 180°C.

Pierniczki po upieczeniu są twarde, później zmiękną (należy je przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku). Pierniczki możemy przechowywać kilka tygodni (lukrujemy przed samymi świętami).

Twoje notatki do przepisu: